

**材料 2人分**

切り干し大根(乾)	15g
小松菜	2株
カンタン酢(市販)	適量

調理時間 20分**作り方**

1. 切り干し大根はサッと洗って10分程水に浸します。
2. 小松菜は茹でて水に取り、3cm長さに切ります。
3. ボウルに水気を絞った1. と2. を入れ、カンタン酢を入れてよく混ぜます。
4. 半日くらいおくと味がなじんで、おいしくなります。

**アドバイス**

◎切り干し大根は煮物に使う時は、水に浸してゆっくりと1時間かけて戻しますが、今日はシャキシャキの歯ごたえを残したいので10分にしました。

子供の頃に母が作っていた一品です。最近は「カンタン酢」があるので短い時間でできます。